



FR

EN

DE

ES

IT

FI

AR

FA

NL

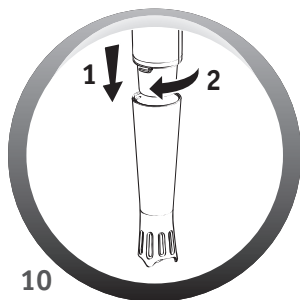
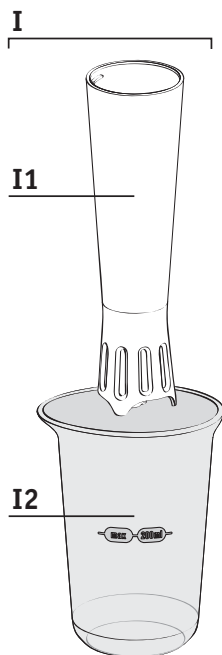
SV

NO

DA

PT

EL



DESCRIPTION

I Pied mayonnaise

I1 Pied mayonnaise

I2 Gobelet

FR

CONSEILS DE SECURITE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 9**
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtes du pied mayonnaise (I1) et lors du nettoyage. Ils sont extrêmement aiguisés.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le pied mixeur sans surveillance.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc. au dessus de l'appareil ou des accessoires en fonctionnement.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparation, arrêter l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré.**

Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.

- **Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.**
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Pied mayonnaise :

- Fixez le pied mayonnaise (I1) sur le bloc moteur (A) **fig. 10.**
- L'accessoire pied mayonnaise vous permet de réaliser tout type de sauces (mayonnaise, tartare, aioli, vinaigrette, sauces à base de yaourt...).

Mayonnaise :

- Placez un jaune d'œuf dans le gobelet (I2).
- Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde forte et une cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron.
- Ajoutez de l'huile sans dépasser le niveau max indiqué sur le gobelet.
- Plaquez le pied au fond du gobelet (pour que le couteau de l'accessoire soit au contact du jaune d'œuf), tenez le gobelet et mettez en marche à la vitesse Turbo pendant 5 secondes minimum puis remonter doucement le pied dans la préparation tout en laissant l'appareil en marche. Vous pouvez ensuite finaliser votre sauce en effectuant des aller-retour dans la préparation pour homogénéiser. Temps maximum d'utilisation : 30 secondes.
- Pour des recettes réussies, le pied mayonnaise doit impérativement être utilisé avec son gobelet spécifique.
- Nous vous conseillons de procéder au nettoyage rapidement après utilisation.
- Attention, ne pas utiliser le pied mayonnaise pour d'autres préparations que des sauces, il ne convient notamment pas au mixage de la soupe.

NETTOYAGE

- **Manipulez le couteau avec précaution, il est extrêmement aiguisé.**
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes autres opérations de nettoyage.
- Il est impératif de nettoyer l'accessoire pied mayonnaise de la manière suivante aussitôt après utilisation :
 1. Rincez le pied mayonnaise sous le robinet d'eau chaude afin d'éliminer le maximum de la préparation restant sur l'accessoire.
 2. Faites fonctionner en vitesse Turbo pendant 10 à 15 secondes dans le grand gobelet 800 ml contenant 150 ml (au delà de 150 ml, risque d'éclaboussure) d'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.
 3. Remplacez l'eau dans le gobelet par de l'eau chaude puis faites fonctionner l'accessoire dans les mêmes conditions que précédemment.
- Pour un bon nettoyage, respectez les consignes ci-dessus.
- Le passage en lave-vaisselle ou le lavage traditionnel en évier sont complémentaires mais en aucun cas suffisants.
- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave-vaisselle à l'exception du bloc moteur (A). Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Vous pouvez le nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

I Mayonnaise blender

I1 Mayonnaise blender

I2 Cup

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

Before using your appliance for the first time, carefully read these instructions for use: the manufacturer shall not accept liability in the event of any use that does not comply with the instructions.

- Check that your power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current only). Any error in plugging in your appliance may cause irreversible damage and invalidate the guarantee.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Agent.
- This product has been designed for indoor domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply when it is unattended and before assembling, dismantling or cleaning it.
- Always unplug the appliance when you have finished using it and when you are cleaning it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

- All maintenance other than cleaning and everyday up-keep by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not touch any moving parts (blades, etc.). **Fig. 9**
- Care should be taken while handling the sharp blades of the mayonnaise blender (I1) and during cleaning. The blades are extremely sharp.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not leave the power cord close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp edges.
- Do not use the appliance if the power cord or plug have been damaged. To avoid all danger, have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use spare parts and accessories that are approved for your appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the mixing foot without surveillance.

- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to hang over the appliance or attachments when in use.
- **If your appliance “jams” during operation, switch off, disconnect from the power supply and check that it is not overloaded with ingredients. Carefully remove any obstructions before reconnecting to the power supply.**
- **Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. Leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.**
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical power supply before changing the accessories or handling the parts which move when in operation.

USE

- Before first use, wash the accessories with a little washing-up liquid and warm water. Rinse and dry them thoroughly.

Mayonnaise blender:

- Fix the mayonnaise blender (I1) on the motor unit (A) **Fig. 10**.
- The mayonnaise blender accessory allows you to prepare all kinds of sauces (mayonnaise, mustard sauce, garlic sauce, salad dressing, yoghurt-based sauces...).

Mayonnaise:

- Drop an egg yolk into the cup (I2).
- Add one tablespoon of strong mustard and one tablespoon of vinegar or lemon juice.
- Add some oil (olive or sunflower oil) without exceeding the filling level indicated on the cup.
- Press the blender against the bottom of the cup (so that the blade of the accessory gets in contact with the egg yolk), hold the cup and turn on the Turbo speed for at least 5 seconds, then slowly take the blender out of the mixture while the appliance is running. You can continue then to homogenize your sauce.
Maximum operation time: 30 seconds.
- For successful recipes, the mayonnaise blender must always be used with its specific cup.
- We recommend you to wash the blender immediately after use.

- Attention: Do not to use the mayonnaise blender for purposes other than preparation of sauces, especially, it is not suitable for the mixing of soup.

CLEANING

- **Handle the blade carefully, it is extremely sharp.**
- Unplug the appliance before any other cleaning operations.
- It is essential to clean the mayonnaise accessory as follows immediately after use:
 1. Rinse the mayonnaise accessory under a warm tap to remove as much residue as possible.
 2. Operate at Turbo speed for 10 to 15 seconds in the large 800 ml jug containing 150 ml (more than 150 ml gives a risk of splashing) of warm water with a few drops of washing-up liquid added to it.
 3. Replace the water in the jug with hot water and then operate the accessory in the same conditions as above.
- For correct cleaning, follow the instructions above.
- Washing in the dishwasher or traditional washing in the sink are complementary but are in no case sufficient.
- All parts and accessories of your blender are dishwasher-safe except for the motor unit (A). Never immerse the motor unit (A) in water or any other liquid. You can clean it with a damp sponge.
- Do not use abrasive sponges or objects containing metal parts.
- In case of colouring of your accessories by food (carrots, oranges...), rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then perform the normal cleaning.

Environment protection first !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

BESCHREIBUNG

I Mayonnaise-Mixer

I1 Mayonnaise-Mixer

I2 Becher

SICHERHEITSHINWEISE

DE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch unter Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.

Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.

- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Ziehen Sie nach der Benutzung, vor jedem Wechseln des Zubehörs und vor der Reinigung den Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Servicecenter vorgenommen werden.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden (Messer...). **Fig. 9**

- Für die Handhabung der scharfen Messer am unteren Teil des Mayonnaise-Mixers (I1) und die Reinigung müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden. Die Messer sind äußerst scharf.

Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden oder scharfen Teile des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, muss das Stromkabel in einem autorisierten Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt oder deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten verringert sind, verwendet werden, wenn sie bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes unterrichtet und betreut werden und die Risiken kennen. Reinigungsarbeiten dürfen von Kindern ab 8 Jahren nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Kinder den Mixerfuß nicht unbeaufsichtigt verwenden.

- Lassen Sie keine langen Haare, Schals, Krawatten, etc. über das in Betrieb befindliche Gerät oder Zubehör hängen.
- **Wenn Ihr Gerät während der Zubereitung der Speisen „blockiert“, muss es ausgeschaltet und ausgesteckt werden, um zu überprüfen, ob das Zubehör nicht durch Lebensmittel blockiert ist. Entfernen Sie in diesem Fall die feststeckenden Lebensmittel und gehen Sie dabei vorsichtig mit den Messern um. Das Gerät darf nicht auf dem Mixfuß abgestellt werden. Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett. (Spritz- und Verbrennungsgefahr). Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.**
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.

VERWENDUNG

- Reinigen Sie die Bestandteile mit Seifenwasser vor der ersten Verwendung. Spülen und trocknen Sie sie vorsichtig.

Mayonnaise-Mixer:

- Setzen Sie den Mayonnaise-Mixer (I1) auf den Motorblock (A) **Fig. 10**.
- Der Mayonnaise-Mixer ermöglicht es Ihnen, alle Typen von Soßen zuzubereiten (Mayonnaise, Sauce Tartare, Aioli, Vinaigrette, Soßen auf Joghurtbasis ...).

Mayonnaise:

- Ein Eigelb in den Becher (I2) geben.
- Einen Esslöffel scharfen Senf und einen Esslöffel Essig oder Zitronensaft hinzugeben.
- Geben Sie Öl hinzu, ohne die auf dem Becher angegebene Höchstmarkierung zu überschreiten.

- Setzen Sie den Rührstab auf den Boden des Bechers (sodass das Messer des Stabs das Eigelb berührt), halten Sie den Becher fest und stellen Sie das Gerät mindestens 5 Sekunden lang auf Turbogeschwindigkeit und ziehen Sie den Stab langsam hoch, während das Gerät noch immer in Betrieb ist. Sie können Ihre Soße abschließend fertigstellen, indem Sie einige Auf- und Abwärtsbewegungen tätigen, um diese gleichmäßig zu vermischen.

Maximale Verwendungsdauer: 30 Sekunden.

- Damit die Zubereitungen gelingen, muss der Mayonnaise-Mixer unbedingt mit seinem speziellen Becher zusammen verwendet werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die Reinigung schnellstmöglich nach der Verwendung durchzuführen.
- Achtung: Verwenden Sie den Mayonnaise-Mixer ausschließlich, um Soßen zuzubereiten. Er eignet sich in keinem Fall für die Zubereitung von Suppen.

REINIGUNG

- **Geben Sie Acht bei der Handhabung des Messers, dieses ist extrem scharf.**
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie die Reinigungsarbeiten durchführen.
- Reinigen Sie den Mayonnaise-Mixer unbedingt sofort nach der Verwendung auf folgende Weise:
 1. Spülen Sie den Mayonnaise-Mixer unter dem Wasserhahn mit heißem Wasser ab, um möglichst viele Rückstände zu entfernen.
 2. Lassen Sie ihn 10 bis 15 Sekunden auf Turbogeschwindigkeit in dem großen 800 ml-Becher mit 150 ml heißem Wasser (bei mehr als 150 ml könnten Spritzer entstehen) und einigen Tropfen Spülmittel laufen.
 3. Ersetzen Sie das Wasser im Becher durch heißes Wasser, lassen Sie den Mixer nochmals wie zuvor laufen.
- Beachten Sie für eine gute Reinigung die vorstehenden Hinweise.
- Ergänzend kann er in der Spülmaschine oder normal im Spülbecken gewaschen werden. Dies allein genügt jedoch auf keinen Fall.
- Sämtliche Einzelteile und Bestandteile Ihres Mixers – außer dem Motorblock (A) – können in der Spülmaschine gereinigt werden. Tauchen Sie den Motorblock (A) niemals ins Wasser. Sie können diesen mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen oder Objekte mit Metallteilen.
- Falls es zu Verfärbungen der Bestandteile durch Lebensmittel (Karotten, Orangen ...) kommt, reiben Sie diese mit einem in Lebensmittelöl getränkten Lappen ab und gehen Sie anschließend zur gewöhnlichen Reinigung über.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DESCRIPCIÓN

I Brazo para mayonesa

I1 Brazo para mayonesa

I2 Vaso

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.

ES

- Asegúrese de que la tensión de alimentación del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.

Cualquier error en la conexión anulará la garantía.

- Su aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior de su hogar.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo.
- Desconecte el aparato una vez que termine de utilizarlo o cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- No toque nunca las piezas en movimiento (cuchillas...).

Fig. 9

- Debe adoptar precauciones al manipular las cuchillas afiladas del brazo para mayonesa (I1) y al limpiarlos, pues son muy cortantes.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o la toma en agua o en cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- En caso de que el cable de alimentación o la toma estén dañados no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelos a cambiar a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adaptados a su aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Evite que los niños utilicen el pie mezclador sin vigilancia.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del aparato o del accesorio que esté en funcionamiento.

- En caso de que el aparato “se bloquee” durante una de sus preparaciones, detenga el aparato, desconéctelo y asegúrese de que el accesorio utilizado no está obstruido. Retire los alimentos que lo bloquean y tenga mucho cuidado con las cuchillas.
- Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. Deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.
- Apague el aparato y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles.

ES

USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.

Brazo para mayonesa:

- Encaje el brazo para mayonesa (I1) en el bloque motor (A) **fig. 10**.
- El accesorio brazo para mayonesa le permite elaborar todo tipo de salsas (mayonesa, salsa tártara, alioli, vinagreta, salsas a base de yogur, etc.)

Mayonesa:

- Coloque una yema de huevo en el vaso (I2).
- Añada una cucharada de mostaza fuerte y una cucharada de vinagre o de zumo de limón.
- Añada el aceite sin superar el nivel máximo indicado en el vaso.
- Coloque el brazo para mayonesa en el fondo del vaso (para que la cuchilla del accesorio esté en contacto con la yema de huevo), sostenga el vaso y ponga en funcionamiento el aparato a velocidad Turbo durante un mínimo de 5 segundos, luego vaya desplazando suavemente el brazo hacia arriba en el preparado con el aparato en funcionamiento. A continuación puede finalizar la salsa desplazando el brazo hacia arriba y hacia abajo para homogeneizarla.
Tiempo máximo de uso: 30 segundos.
- Para elaborar sus recetas, el brazo para mayonesa ha de utilizarse necesariamente con su vaso específico.
- Le aconsejamos que lo limpie rápidamente después de utilizarlo.
- Atención: no utilice el brazo para mayonesa para elaborar otras preparaciones que no sean salsas; particularmente, es inadecuado para mezclar sopa.

LIMPIEZA

- **Manipule la cuchilla con precaución, pues está muy afilada.**
- Desconecte el aparato de la corriente antes de cualquier otra operación de limpieza.
- Después de su utilización, resulta obligatorio limpiar el accesorio del brazo para preparar mayonesa de la siguiente manera:
 1. Enjuague el brazo para preparar mayonesa colocándolo bajo un grifo con agua caliente para proceder a eliminar del mismo la mayor cantidad de preparado posible.
 2. Encienda la máquina y haga que funcione a velocidad turbo durante 10-15 segundos en el vaso grande de 800 ml conteniendo 150 ml de agua caliente (si la cantidad supera los 150 ml existe el riesgo de que se produzcan salpicaduras).
 3. Reemplace el agua del vaso por agua caliente y ponga a funcionar nuevamente el accesorio en las condiciones citadas anteriormente.
- Para una limpieza correcta, respete los consejos de limpieza señalados anteriormente.
- El lavado en el lavavajillas o el lavado tradicional en el fregadero son medidas complementarias pero resultan insuficientes.
- Todas las piezas y accesorios de la batidora pueden introducirse en el lavaplatos, salvo el bloque motor (A). No sumerja nunca el bloque motor (a) en el agua. Puede limpiarlo con una esponja ligeramente húmeda.
- No use esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

¡Participemos en la protección del medio ambiente!



- ① El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ➡ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

DESCRIZIONE

I Accessorio salse fredde

I1 Accessorio salse fredde

I2 Bicchiere

CONSIGLI DI SICUREZZA

Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso : un utilizzo non conforme alle istruzioni libera il produttore da qualsiasi responsabilità.

- Verificare che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello dell'impianto elettrico utilizzato.

IT

Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.

- Questo apparecchio è esclusivamente destinato ad un uso domestico e all'interno dell'abitazione.
- Assicurarsi di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando lo si lascia incustodito nonché prima di operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica al termine di ogni utilizzo e durante la pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora non funzioni correttamente o sia stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione abituale a cura del cliente deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato.
- Non toccare mai le parti in movimento (lame, ...). **Fig. 9**
- Prendere le necessarie precauzioni nel maneggiare le lame affilate della base mixer per maionese (I1) e

durante le operazioni di pulizia. Sono estremamente taglienti.

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Tenere sempre il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da fonti di calore o da spigoli aguzzi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare rischi, chiederne obbligatoriamente la sostituzione presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Per la vostra sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e componenti adatti al modello dell'apparecchio acquistato.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non permettere che i bambini utilizzino il mixer senza sorveglianza.
- Assicuratevi che capelli lunghi, sciarpe, cravatte ecc. non si impiglino nell'apparecchio o negli accessori in movimento.

- Se l'apparecchio "si blocca" durante l'uso, spegnerlo, scollegarlo dalla presa di corrente e verificare che l'accessorio utilizzato non sia ostruito. Rimuovere gli alimenti che lo intasano facendo molta attenzione alle lame.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresterà. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.
- Spegnerlo l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente elettrica prima di cambiare gli accessori o di toccare le parti che sono mobili durante il funzionamento.

IT

UTILIZZO

- Pulire gli accessori con acqua insaponata prima di utilizzarli per la prima volta. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Accessorio salse fredde:

- Montare la accessorio salse fredde (I1) sul blocco motore (A). **Fig. 10**
- Questo accessorio consente di preparare qualsiasi tipo di salsa (maionese, tartara, aioli, vinaigrette, salsa a base di yogurt, etc.).

Maionese:

- Mettere due tuorli nel bicchiere (I2).
- Aggiungere il succo filtrato di mezzo limone e di un cucchiaino di aceto, sale e pepe. Cucchiaino da tavola di mostarda forte e un cucchiaino da tavola di aceto o di succo di limone.
- Aggiungere dell'olio, senza superare il livello massimo indicato sul bicchiere.
- Inserire la base dell'accessorio salse fredde fino in fondo al bicchiere (facendo in modo che la lama dell'accessorio sia a contatto con i tuorli), impugnare il bicchiere e attivare il dispositivo alla velocità Turbo per almeno 5 secondi, per poi risollevare lentamente la base mixer nel preparato lasciando in funzione l'apparecchio. Completare la salsa effettuando movimenti avanti e indietro nel preparato per omogeneizzarlo.

Tempo di utilizzo massimo: 30 secondi.

- Per la migliore riuscita delle ricette, dell'accessorio salse fredde deve essere imperativamente utilizzata con il suo bicchiere.
- Si consiglia di provvedere rapidamente alla rapida pulizia del dispositivo dopo l'uso.

- Attenzione, non utilizzare dell'accessorio salse fredde per preparati diversi dalle salse. In particolare, non è idonea neanche per la miscelazione delle zuppe.

PULIZIA

- **Maneggiare la lama con precauzione: è estremamente tagliente.**
- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- È essenziale pulire l'accessorio maionese come descritto sotto, subito dopo ogni utilizzo:
 1. Sciacquare l'accessorio maionese sotto il rubinetto dell'acqua calda per eliminare la maggior parte dei residui.
 2. Azionare l'apparecchio in velocità Turbo, per 10 - 15 secondi, nel bicchiere da 800 ml che conterrà 150 ml (oltre i 150 ml, c'è il rischio di schizzi) di acqua calda in cui saranno state sciolte alcune gocce di detergente per i piatti.
 3. Sostituire l'acqua contenuta nel bicchiere con acqua calda e attivare l'accessorio nelle stesse condizioni sopradescritte.
- Per una migliore pulizia, rispettate le indicazioni illustrate sopra.
- Il lavaggio in lavastoviglie o il lavaggio tradizionale nel lavello sono complementari, ma in alcun caso sufficienti.
- Tutti i pezzi e gli accessori del mixer possono essere lavati in lavastoviglie tranne il blocco motore (A). Non immergere mai il blocco motore (A) in acqua. Il blocco motore può essere pulito con una spugna leggermente umida.
- Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.
- Qualora le parti in plastica prendano il colore degli alimenti (carote, arance, etc.), strofinarle con un panno imbevuto di olio da cucina prima di procedere alla normale pulizia.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

I Majoneesi-sauvasekoitin

I1 Majoneesi-sauvasekoitin

I2 Kulho

TURVAOHJEET

Lue käyttöohje tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: Käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.

- Varmista, että laitteen syöttöjännite vastaa sähköverkon jännitettä.

Virheellinen liitos kumoaa takuun.

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Kytke laite aina verkkovirrasta, jos et voi valvoa sitä käytön aikana tai ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Irrota laite sähköverkosta heti, kun lopetat sen käyttämisen ja kun puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, joka ei toimi kunnolla tai joka on vahingoittunut. Tässä tapauksessa on käännäytävä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).
- Kaikki muut toimenpiteet kuin asiakkaan tekemä tavallinen puhdistus ja hoito tulee antaa valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Älä koskaan koske liikkuviin osiin (terät...). **Fig. 9**
- Käsittele laitteen (I1) teriä erittäin varovasti käytön ja puhdistuksen aikana. Ne ovat erittäin terävät.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

FI

- Älä anna sähköjohdon roikkua lasten ulottuvilla.
- Sähköjohto ei koskaan saa olla kosketuksissa laitteen kuumien osien kanssa tai niiden lähellä, lämmönlähteen lähellä tai terävällä kulmalla.
- Jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, älä käytä laitetta. Vaarojen välttämiseksi se on vaihdettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa huoltokirjasessa).
- Oman turvallisuutesi vuoksi sinun ei tule käyttää muita kuin laitteeseen sopivia lisälaitteita tai varaosia.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet eikä myöskään sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joilla ei ole tietoa tai tuntemusta laitteen käytöstä, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai he saavat ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsi on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
- Älä anna pitkien hiusten, huivien, solmioiden jne. roikkua käynnissä olevan laitteen tai tarvikkeen yläpuolella.
- **Jos laite ”menee jumiin” valmistuksen aikana, se on pysäytettävä, irrotettava se sähköverkosta ja tarkastettava, että lisälaite ei ole liian täynnä. Tässä tapauksessa kiinni jääneet ruoka-aineet on poistettava teriä varoen.**

- **Laite on varustettu ylikuumenemisen estoturvalla: Jos laite ylikuumenee, sen toiminta katkeaa. Anna laitteen jäähtyä tässä tapauksessa 20 minuuttia, jatka sitten käyttöä.**
- Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta ennen lisälaitteiden vaihtamista ja sellaisten osien koskemista, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

KÄYTTÖ

- Puhdista tarvikkeet saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhtelee ja kuivaa ne hyvin.

Majoneesi-sauvasekoitin:

- Kiinnitä sauvasekoitin (I1) moottoriyksikköön (A) **fig. 10.**
- Lisätarvikkeilla voit valmistaa kaikenlaiset kastikkeet (majoneesi, tartar, aioli, viinietikkakastike, jogurttipohjaiset kastikkeet...).

FI

Majoneesi:

- Kaada munankeltuainen kulhoon (I2).
- Lisää yksi lusikallinen vahvaa sinappia ja yksi lusikallinen viinietikkaa tai sitruunamehua.
- Lisää öljyä ylittämättä kulhossa olevaa enimmäisrajaa.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle (niin että sekoittimen terä on kosketuksissa munankeltuaisen kanssa), pidä kulhosta kiinni ja käynnistä sekoitin Turbo-nopeudella vähintään 5 sekunniksi. Nostelee sekoitinta hiljalleen seoksessa laitteen ollessa koko ajan käynnissä. Sen jälkeen voit tasoittaa ja viimeistellä kastikkeen pyörittämällä sauvasekoitinta.
Maksimikäyttöaika: 30 sekuntia.
- Jotta seoksesi onnistuvat täydellisesti, käytä laitetta aina sille tarkoitetun kulhon kanssa.
- On suositeltavaa puhdistaa sauvasekoitin heti käytön jälkeen.
- Huomio! Älä käytä laitetta muiden seosten kuin kastikkeiden valmistukseen. Laitetta ei esimerkiksi saa käyttää keittojen soseuttamiseen.

PUHDISTUS

- **Käsittele terää varoen, se on erittäin terävä.**
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen puhdistamista.
- Puhdista majoneesi-sauvasekoitin käytön jälkeen seuraavalla tavalla:
 1. Poista majoneesi-sauvasekoittimeen jäänyt seos huuhtelemalla laite kuumassa juoksevassa vedessä.

2. Käynnistä laite Turbo-nopeudella 10–15 sekunnin ajan 800 ml kulhossa, jossa on 150 ml kuumaa vettä (jos kulhossa on yli 150 ml, vesi saattaa roiskua yli) ja muutama tippa astianpesuainetta.
 3. Vaihda kulhon vesi pelkkään kuumaan veteen, ja käynnistä laite sitten yllä olevien ohjeiden mukaisesti.
- Noudata yllä olevia ohjeita laitteen asianmukaiseksi puhdistamiseksi.
 - Laitteen peseminen astianpesukoneessa tai käsin täydentää puhdistusta, mutta ei missään tapauksessa riitä laitteen asianmukaiseen puhdistamiseen.
 - Kaikki sauvasekoittimen osat ja tarvikkeet voidaan pestä astianpesukoneessa lukuun ottamatta moottoriyksikköä (A). Älä koskaan upota moottoriyksikköä (A) veteen. Voit puhdistaa moottoriyksikön hieman kostutetulla pesusienellä.
 - Älä käytä laitteen puhdistukseen hankaavia pesusieniä tai metallisia osia sisältäviä esineitä.
 - Jos tietyt ainekset (porkkana, appelsiini...) ovat värjänneet tarvikkeitasi, hankaa tarvikkeita ensin ruokaöljyllä kostutetulla liinalla ja puhdista ne sitten normaalilla tavalla.

Huolehtikaamme ympäristöstä!



- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

- من الضروري تنظيف مُلحق المايونيز فوراً بعد الإستعمال حسب الخطوات التالية :
 - ١- يُغسل مُلحق المايونيز تحت مياه دافئة لإزالة ما يمكن إزالته من البقايا الملتصقة به.
 - ٢- يُشغّل على سرعة تيربو لمدة ١٠-١٥ ثانية في إبريق كبير سعة ٨٠٠ ملتر، يحتوي على ١٥٠ ملتر (أكثر من ١٥٠ ملتر تُعرض السائل للظفان) من الماء الدافئ مع بضع قطرات من سائل تنظيف الصحون تُضاف اليه.
 - ٣- تُستبدل الماء الموجودة في الإبريق بماء ساخن ثم يُشغّل الملحق بنفس الخطوات المذكورة أعلاه.
- جميع الأجزاء والملحقات التابعة للخلاص آمنة للتنظيف في جلاية الصحون، ما عدا وحدة المُحرك (A). لا تغمر وحدة المُحرك (A) في الماء. يمكن تنظيفها فقط بواسطة اسفنج رطبة.
- لا تستعمل اسفنجات التنظيف المعدنية أو أية مواد تنظيف أخرى تحتوي على المعادن.
- في حال اكتسبت الأجزاء الواناً من مكونات الطعام (كالجزر أو البرتقال..)، يمكن مسحها بواسطة قطعة قماش مُشبعة بزيت الطعام ومن ثم تنظيفها كالمعتاد.
- جميع الأجزاء والملحقات التابعة للخلاص آمنة للتنظيف في جلاية الصحون، ما عدا وحدة المُحرك (A). لا تغمر وحدة المُحرك (A) في الماء. يمكن تنظيفها فقط بواسطة اسفنج رطبة.
- لا تستعمل اسفنجات التنظيف المعدنية أو أية مواد تنظيف أخرى تحتوي على المعادن.
- في حال اكتسبت الأجزاء الواناً من مكونات الطعام (كالجزر أو البرتقال..)، يمكن مسحها بواسطة قطعة قماش مُشبعة بزيت الطعام ومن ثم تنظيفها كالمعتاد.

حماية البيئة أولاً !

يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيّمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها.



يرجى إيداعه لدى المركز المدني لتجميع المهملات.



- فإذا تم استعمال المنتج بأكثر من طاقته فسوف يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل. افصل المنتج عن التيار الكهربائي، اتركه لفترة ٢٠ دقيقة لكي يبرد، ثم تابع الإستعمال.
- أوقف المنتج عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو التعامل مع الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

الإستعمال

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يُرجى غسل الملحقات بالماء والصابون. ثم تُغسل وتُجفف بشكل تام.

خلّاط المايونيز

- ركب خلّاط المايونيز (11) على وحدة المُحرك (A) شكل 10.
- يُتيح لك مُلحق خلّاط المايونيز تحضير جميع انواع الصلصات (المايونيز، صلصة الخردل، صلصة الثوم، الصلطة، والصلصات التي تعتمد على اللبن الزبادي).

المايونيز :

- يُسكب صفار بيضة واحدة في الوعاء (12).
- تُضاف ملعقة كبيرة من الموستارد القوي وملعقة كبيرة من الخل أو عصير الليمون.
- يُضاف القليل من زيت الطعام دون أن يتعدى المستوى المشار اليه في الوعاء.
- اضغط الخلاط على قعر الوعاء (بحيث تُصبح الشفرة على صفار البيض)، امسك الوعاء واضغط على زر سرعة تيربو لمدة ٥ ثوان على الأقل، ثم اسحب الخلاط تدريجياً من المزيج أثناء تشغيل المنتج . ويمكنك متابعة الخلط ليصبح المزيج متجانساً.
- للحصول على وصفات ناجحة، يجب أن يُستعمل خلّاط المايونيز في الكوب المخصص له.
- ننصح بتنظيف الخلاط مباشرة وفوراً بعد الإستعمال.
- تنبيه : لا تستعمل خلّاط المايونيز لتحضير غير الصلصات، وخصوصاً وأنه ليس مناسباً لخلط الشوربة.

التنظيف

- يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لأن أنصالتها حادة جداً.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي قبل أي عملية تنظيف.
- يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لأن أنصالتها حادة جداً.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي قبل أي عملية تنظيف.

- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس بأي نوع من أنواع السوائل.
- يرجى الحرص على أن يُربط الشعر الطويل الى الخلف، وأن تبقى المتدليات من أوشحة أو ربطات عنق بعيدة عن الأجزاء المتحركة في المنتج.
- لا تدع السلك الكهربائي متدلياً ليصبح في متناول الأطفال.
- لا تدع السلك الكهربائي يقترب من الأجزاء الساخنة من المنتج، وأن يكون بعيداً عن المصادر الحرارية و الزوايا الحادة.
- يرجى التوقف عن استعمال المنتج إذا كان السلك الكهربائي أو القابس الكهربائي التابع له تالفاً. لكي تتجنب جميع الأخطار المحتملة، يرجى استبدالهما بواسطة مركز خدمة معتمد. (انظر القائمة في كتيب الخدمة).
- من أجل سلامتك، يرجى استعمال قطع الغيار والملحقات المناسبة للمنتج.
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية كاملة، أو بقدرات عقلية وحسية كافية أو نقص في الخبرة، ما لم يخضعوا للرقابة وإذا توفرت لهم الإرشادات عن استعمال المنتج بواسطة شخص بالغ قادر على تحمل المسؤولية من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- لا تسمح للأطفال استعمال الخلاط اليدوي دون مراقبة.
- لا تدع الشعر الطويل، الأوشحة، ربطات العنق .. الخ، أن تتدلى فوق المنتج أو فوق ملحقاته أثناء التشغيل.
- إذا حصل انسداد في المنتج أثناء التشغيل، أوقف المنتج وتأكد من وضعية الملحق المُستعمل إذا ما كان مليئاً بمكونات الطعام. حاول بحرص وعناية إزالة الانسداد الذي يوقف عمل الشفرات.
- جهّز هذا المنتج بنظام ضد التسخين المُفرط .

وصف أجزاء المنتج

- 1 خلاط المايونيز
- 11 خلاط المايونيز
- 12 وعاء

إرشادات من أجل السلامة

- قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة بعناية فائقة : لن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال الإستعمال الذي لا يتقيد بالإرشادات المرفقة.
- يرجى التأكد قبل الإستعمال للمرة الأولى بأن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج، تطابق قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك.
- إن أي خطأ في التوصيل بالتيار الكهربائي سوف يسقط الضمانة عن المنتج.
- صمّم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط . إن أي استعمال تجاري أو أي استعمال خاطيء أو لا يتقيد بإرشادات الإستعمال والتشغيل المرفقة، لن تتحمل الشركة المصنعة مسؤوليته وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- يرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً بعد استعماله وعند تنظيفه.
- يرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً عندما لا يكون قيد الإستعمال، وقبل تركيبه، وكذلك عند التفكيك، وعند التنظيف.
- يرجى التوقف عن استعمال المنتج إذا لم يعد يؤدي وظائفه بكفاءة، أو إذا أصيب بعتل. في هذه الحالة يرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمة).
- يقتصر تدخلك بالمنتج على القيام بالتنظيف والصيانة الإعتيادية فقط. أية أعمال أخرى تختص بالمنتج لا يقوم بها الا مركز خدمة معتمد.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة من المنتج (شفرات، وغيرها). شكل 9
- يرجى اتخاذ الحيطة والحذر أثناء التعامل مع السكاكين الحادة لخلاط المايونيز (11) وأثناء التنظيف . فإن الأنصال حادة جداً.

• لازم است که لوازم جانبی سس مایونز را بلافاصله پس از استفاده به شرح ذیل تمیز کنید:

1. لوازم جانبی سس مایونز را زیر شیر آب گرم برای برداشتن باقی مانده تا آنجا که ممکن است شستشو دهید.

2. با سرعت توریو برای 10 تا 15 ثانیه در کوزه بزرگ 800 میلی لیتری حاوی 150 میلی لیتر آب گرم با چند قطره مایع شستشو فعال کنید (بیش از 150 میلی لیتر خطر پاشیدن وجود دارد).

3. آب در کوزه را با آب گرم عوض کنید و سپس لوازم جانبی را در همان شرایط به شرح فوق به کار اندازید.

• کلیه قطعات و لوازم جانبی مخلوط کن شما به جز (A) قابل شستشوی امن در ماشین ظرفشویی می باشد. از فرو بردن بلوک موتور (A) در آب اکیدا خودداری کنید. شما می توانید آن را با اسفنج مرطوب تمیز کنید.

• از استفاده از اسفنج یا اشیاء حاوی قطعات فلزی خودداری کنید.

• در صورت رنگ گرفتن لوازم جانبی با غذا (هویج، پرتقال، ...)، آنها را با یک پارچه آغشته به روغن پخت و پز پاک کنید و سپس تمیز کردن معمولی را اجرا کنید.

• کلیه قطعات و لوازم جانبی مخلوط کن شما به جز (A) قابل شستشوی امن در ماشین ظرفشویی می باشد. از فرو بردن بلوک موتور (A) در آب اکیدا خودداری کنید. شما می توانید آن را با اسفنج مرطوب تمیز کنید.

• از استفاده از اسفنج یا اشیاء حاوی قطعات فلزی خودداری کنید.

• در صورت رنگ گرفتن لوازم جانبی با غذا (هویج، پرتقال، ...)، آنها را با یک پارچه آغشته به روغن پخت و پز پاک کنید و سپس تمیز کردن معمولی را اجرا کنید.

FA

ابتدا محافظت از محیط زیست!

دستگاه شما حاوی موادی است که قابل استفاده مجدد یا بازیافت می باشد. ①



دستگاه را در محل جمع آوری زباله محلی مدنی قرار دهید. ②

- دستگاه را خاموش کنید و از منبع برق رسانی بکشید قبل از آنکه لوازم جانبی را تغییر دهید یا به قسمتهای متحرک در زمان کار کردن دست بزنید.

استفاده

- قبل از اولین استفاده، لوازم جانبی را با آب صابونی بشوئید. شسته و کاملاً خشک کنید.

مخلوط کن سس مایونز:

- تنظیم کنید تصویر 10. (A) را در بلوک موتور (I1) مخلوط کن سس مایونز
- لوازم جانبی مخلوط کن سس مایونز به شما اجازه می دهد تا انواع سس (سس مایونز، سس خردل، سس سیر، سس سالاد، و غیره) را تهیه کنید.

سس مایونز

- زرده تخم مرغ را در فنجان بریزید (I2).
- یک قاشق غذاخوری خردل قوی و یک قاشق غذاخوری سرکه یا آبلیمو اضافه کنید.
- مقداری روغن پخت و پز اضافه کنید بدون آنکه از سطح پر شدن در فنجان فراتر رود.
- مخلوط کن را در مقابل انتهای فنجان فشار دهید (به طوری که چاقوی لوازم جانبی در تماس با زرده تخم مرغ قرار بگیرد)، فنجان را نگهدارید و سرعت توریو را برای حداقل 5 ثانیه بچرخانید، سپس در حالیکه دستگاه کار می کند، به آرامی مخلوط کن را از مخلوط خارج کنید. شما می توانید کار را ادامه دهید و سپس سس را یکدست کنید. حداکثر زمان عملکرد: 30 ثانیه.
- برای دستورالعمل های موفق، مخلوط کن سس مایونز باید همیشه با جام خاص خود استفاده شود.
- توصیه می کنیم که مخلوط کن را بلافاصله پس از استفاده بشوئید.
- توجه: از مخلوط کن سس مایونز به منظور دیگری غیر از تهیه سس استفاده نکنید، به خصوص، مناسب برای مخلوط کردن سوپ نمی باشد.

تمیز کردن

- به چاقو با دقت دست بزنید. آن بسیار تیز است.
- سیم دستگاه را قبل از سایر کارهای تمیز کردن از برق بکشید.
- به چاقو با دقت دست بزنید. آن بسیار تیز است.
- سیم دستگاه را قبل از سایر کارهای تمیز کردن از برق بکشید.

- از فرو بردن دستگاه، سیم برق یا پریز در هر مایعی خودداری کنید.
- اطمینان حاصل کنید که موهای گره خورده به عقب و هرگونه روسری یا کراوات در تماس با قطعات متحرک دستگاه شما قرار نگیرد.
- از رها شدن سیم برق آویزان در دسترس کودکان خودداری کنید.
- از رها کردن سیم برق در نزدیکی یا تماس با قسمت‌های داغ دستگاه، نزدیک به منبع گرما یا لبه‌های تیز خودداری کنید.
- در صورت خرابی سیم برق یا پریز، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. برای جلوگیری از بروز خطر، قطعات باید توسط مرکز خدمات مجاز تعویض گردد (لیست موجود در دفترچه خدمات رویت شود).
- برای حفظ ایمنی شما، فقط از لوازم یدکی و لوازم جانبی مجاز دستگاه استفاده کنید.
- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ ایمنی آنان انجام گیرد.
- با نظارت بر کودکان، باید از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.
- به بچه‌ها اجازه ندهید که بدون نظارت از پایه مخلوط‌کن استفاده کنند.
- از آویزان شدن موهای بلند، روسری، کراوات و غیره روی دستگاه یا ضمائم در زمان استفاده خودداری کنید.
- اگر دستگاه شما در طول پردازش گیر کند، آن را خاموش کنید و چک کنید که لوازم جانبی مورد استفاده با مواد ستکین نشده باشد. با دقت مواد مسدود کننده تیغه را بردارید.
- دستگاه شما مجهز به وسیله ای برای محافظت در برابر گرمای بیش از حد است. اگر دستگاه شما بیش از حد گرم شود، به طور خودکار خاموش خواهد شد. آن را حدود 20 دقیقه رها کنید تا سرد شود و سپس دوباره استفاده از آن را شروع کنید.

1 مخلوط کن مایونز

11 مخلوط کن مایونز

12 فنجان

دستورالعمل های ایمنی

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل استفاده را با دقت بخوانید. در صورت استفاده غیر منطبق با دستورالعمل، تولید کننده عاری از پذیرش مسئولیت خواهد بود.
 - اطمینان حاصل کنید که قدرت دستگاه شما با سیستم تامین برق هماهنگی دارد.
 - هر گونه خطا در اتصال، تضمین را نقض خواهد کرد.
 - این محصول بمنظور استفاده داخلی طراحی شده است. هرگونه استفاده تجاری، استفاده نامناسب یا ناسازگاری با دستورالعمل، تولید کننده هیچگونه مسئولیتی را نمی پذیرد و تضمین اعمال نخواهد شد.
 - همیشه دستگاه را هنگامی که بدون مراقبت است، قبل از مونتاژ، از بین بردن و یا تمیز کردن، از منبع تغذیه برق قطع کنید.
 - همیشه دستگاه را هنگامی که کار شما پایان یافته و هنگام تمیز کردن، از برق بکشید.
 - اگر دستگاه شما به درستی کار نمی کند یا در صورتی که آسیب دیده است، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. در این مورد، با مرکز خدمات مجاز (با رویت لیست دفترچه خدمات) تماس بگیرید.
 - تمام موارد نگهداری به غیر از تمیز کردن و نگهداری روزمره توسط مشتری باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود.
 - از لمس هرگونه قطعات متحرک (تیغه و غیره) خودداری کنید.
- تصویر 9**
- و در حین تمیز کردن مراقب (11) در حال دست زدن به چاقوی تیز مخلوط کن سس مایونز باشید. آنها بسیار تیز هستند.

BESCHRIJVING

I Voet mayonaise

I1 Voet mayonnaise

I2 Beker

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Neem deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken van uw apparaat: gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.**
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenstemt met de netspanning van uw elektrische installatie.

De garantie vervalt indien u het apparaat verkeerd aansluit.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik binnenshuis.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achter laat of montage-, demontage of schoonmaakwerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet langer gebruikt en als u het gaat reinigen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet correct functioneert of als het is beschadigd. Richt u desnoods tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Alleen het reinigen en het gewone onderhoud van het apparaat kunnen door de gebruiker worden uitgevoerd, alle andere handelingen dienen door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.

NL

- Raak de bewegende onderdelen (messen, ...) nooit aan. **Afb. 9**
- Wees voorzichtig wanneer u de scherpe messen van de voet van de mayonaise (I1) aanraakt of schoonmaakt. Ze zijn heel scherp.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen slingeren.
- Het netsnoer mag nooit in contact komen met, of in de buurt liggen van de warme delen van uw apparaat, een warmtebron of op een scherpe hoek rusten.
- Als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Om alle risico's te vermijden, dient u ze door een erkend service centrum te laten repareren/vervangen (zie lijst in het onderhoudsboekje).
- Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen de accessoires en afneembare onderdelen die speciaal voor uw apparaat werden ontworpen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Kinderen de mixervoet niet laten gebruiken zonder toezicht.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, etc. nooit los boven het

werkende apparaat of de werkende accessoires hangen.

- **Als uw apparaat "blokkeert" tijdens een van uw bereidingen, schakel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en controleer of het accessoire geblokkeerd is. Als dit het geval is, maak de voedingsmiddelen die in de weg zitten los en wees extra voorzichtig voor de messen.**
- **Uw apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.**
- Voordat u accessoires vervangt of aan de bewegende onderdelen komt, dient u het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

GEBRUIK

- Maak de accessoires met zeepwater schoon voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.

NL

Voet mayonaise :

- Bevestig de voet van de mayonaise (I1) op het motorblok (A) **Afb. 10.**
- Met de voet van de mayonaise kunt u verschillende soorten sauzen maken (mayonaise, tartaar, knoflooksaus, vinaigrette, yoghurtsauzen, ...).

Mayonaise :

- Doe een eidooier in de beker (I2).
- Voeg een eetlepel sterke mosterd en een eetlepel azijn of citroensap toe.
- Voeg olie toe. Overschrijd het aangegeven maximumniveau niet.
- Houd de voet tegen de bodem van de beker (zodat het mes van het accessoire in contact komt met de eidooier), houd de beker vast, laat het apparaat gedurende minstens 5 seconden op de Turbo snelheid draaien en beweeg de draaiende voet vervolgens in de bereiding omhoog. U kunt uw saus afwerken door op- en neergaande bewegingen te maken en de bereiding zo te homogeniseren. Maximale gebruiksduur: 30 seconden.
- Gebruik de voet mayonaise uitsluitend met de speciale beker.
- We raden u aan om het apparaat na elk gebruik snel schoon te maken.

- Let op. Gebruik de voet mayonaise uitsluitend voor de bereiding van sauzen, het apparaat is niet geschikt om soep te mixen.

SCHOONMAKEN

- **Ga voorzichtig om met het mes. Het is heel scherp.**
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- U moet het accessoire voet mayonaise onmiddellijk na gebruik op de volgende manier schoonmaken:
 1. Spoel de voet mayonaise onder warm, stromend water om zoveel mogelijk restjes van het accessoire te verwijderen.
 2. Doe 150 ml (als u meer dan 150 ml water gebruikt ontstaat er gevaar voor opspattend water) warm water en enkele druppels afwasmiddel in de grote beker van 800 ml en gebruik het apparaat 10 tot 15 seconden op snelheid Turbo.
 3. Vervang het water in de beker door warm water en laat het accessoire in bovenvermelde omstandigheden draaien.
- Respecteer bovenstaande voorschriften voor een goede schoonmaakbeurt.
- Schoonmaakbeurten in de vaatwasser of met de hand zijn aanvullend maar niet voldoende.
- Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn vaatwasbestendig met uitzondering van het motorblok (A). Dompel het motorblok (A) nooit in water. U kunt het schoonmaken met een licht bevochtigde spons.
- Gebruik geen schuursponsjes of metalen voorwerpen.
- Het accessoire kan door de groenten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren. U kunt het verkleurde accessoire met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

Help mee het milieu te beschermen!



- ① Uw apparaat bevat verscheidene waardevolle of recyclebare materialen.
- ➡ Breng deze materialen naar een collectepunt of naar een servicecentrum voor de verdere afwerking ervan.

BESKRIVNING

I Tillbehör för majonnäs

I1 Tillbehör för majonnäs

I2 Bägare

SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver tillverkaren från allt ansvar.

- Kontrollera att apparatens spänning motsvarar vägguttagets.

All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus.
- Dra alltid ur kontakten om du ska gå ifrån apparaten eller när tillbehören ska monteras eller demonteras samt vid rengöring.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget så snart du är klar med apparaten eller vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller har skadats. Kontakta i så fall ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).
- Allt underhåll, utöver rengöring och vanlig skötsel, måste utföras av ett godkänt servicecenter.
- Rör aldrig de rörliga delarna av apparaten under användning (knivar m.m.). **Fig. 9**

SV

- Var försiktig när du handskas med de vassa knivarna på tillbehöret för majonnäs (I1) samt vid rengöring. De är mycket vassa.
- Låt inte barn handskas med strömsladden.
- Strömsladden får inte vara i kontakt med, eller nära, apparatens varma delar, nära en värmekälla eller böjas i en skarp vinkel.
- Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten har skadats. För att undvika alla risker bör sladd och kontakt alltid bytas ut av auktoriserad servicepersonal (se lista i servicehäftet).
- För din egen säkerhet bör du endast använda de tillbehör som är anpassade för den här apparaten. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.
- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Låt inte barn handskas med mixerfoten utan tillsyn.
- Låt inte långt hår, scarfar, slipsar och liknande hänga över apparaten eller tillbehören när apparaten är i drift.
- **Gör så här om apparaten "låser sig" vid användning: stäng av apparaten, dra ur kontakten och**

kontrollera att tillbehöret som används inte är överbelastat. Frigör i så fall de livsmedel som orsakar blockeringen men se upp för knivarna.

- **Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och pröva sedan igen.**
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller hanterar rörliga delar.

ANVÄNDNING

- Diska tillbehören med vatten och diskmedel innan du använder apparaten första gången. Skölj och torka noggrant.

Tillbehör för majonnäs:

- Montera tillbehöret för majonnäs (I1) på motordelen (A) **fig. 10**.
- Med hjälp av tillbehöret för majonnäs kan du göra massor av olika kalla såser (majonnäs, tartarsås, aioli, vinägrett, yoghurtsåser med mera).

Majonnäs:

- Häll en äggula i bägaren (I2).
 - Tillsätt en matsked stark senap och en matsked vinäger eller pressad citron.
 - Tillsätt olja, men överskrid inte maxnivån som anges på bägaren.
 - Sätt ner mixerfoten i botten på bägaren (så att knivbladen kommer i kontakt med äggulan), ha ett bra grepp om bägaren och kör turboläget i 5 minst sekunder och för sedan försiktigt tillbehöret uppåt i bägaren, fortfarande igång. Du kan föra tillbehöret upp och ned några gånger, så att majonnäsen blir slät.
- Maxtid för drift: 30 sekunder.
- För lyckade såser krävs att man använder specialbägaren som hör till tillbehöret för majonnäs.
 - Vi rekommenderar att man snabbt gör rent tillbehör och bägare efter användning.
 - Obs! Tillbehöret för majonnäs får inte användas till annat än såser, det går t.ex. inte att mixa soppa med.

RENGÖRING

- **Hantera knivdelen mycket försiktigt, den är mycket vass.**
- Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.

- Tillbehöret för majonnäs måste rengöras på följande sätt, direkt efter användning:
 1. Skölj tillbehöret för majonnäs med varmt vatten, så att du får bort så mycket majonnäs som möjligt.
 2. Kör med turbohastigheten i 10–15 sekunder i den stora bägaren på 800 ml, med 150 ml hett vatten (om du har mer 150 ml kan det stänka över) och några droppar diskmedel.
 3. Byt till motsvarande mängd enbart hett vatten och kör en gång till, lika länge.
- Följ anvisningarna ovan för ordentlig rengöring.
- Att diska tillbehöret i maskin eller för hand är bra komplement, men inte tillräckliga.
- Alla delar och tillbehör utom motordelen (A) går att diska i maskin. Doppa aldrig motordelen (A) i vatten. Den kan rengöras med en lätt fuktad svamp.
- Använd inte svamp med slipande yta eller föremål med metalldelar.
- Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.

Låt oss gemensamt ta ansvar för miljön!



- ① Apparaten innehåller flera värdefulla delar, och delar som går att återvinna.
- ➡ Lämna in den till återvinningsstation eller till en återförsäljare som kan ta hand om den.

BESKRIVELSE

I Stavmikser majones

I1 Miksefot majones

I2 Beger

SIKKERHETSRÅD

Les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk første gang: en bruk som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, fritar produsenten for ethvert ansvar.

- Kontroller at spenningen til apparatet tilsvarer nettspenningen i din elektriske installasjon.

Enhver tilkopplingsfeil gjør at garantien oppheves.

- Apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk innendørs.
- Alltid koble fra apparatet hvis det etterlates uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Apparatet skal koples fra når det ikke er i bruk eller når det skal rengjøres.
- Bruk ikke apparatet dersom det ikke fungerer korrekt eller dersom det på en hvilken som helst måte er skadet. I dette tilfellet, kontakt din autoriserte reparatør (se vedlagte liste).
- Alt annet arbeid enn rengjøring og alminnelig vedlikehold skal overlates til autorisert reparatør.
- Rør aldri elementer som er i bevegelse (kniver...). **Fig. 9**
- Vær meget forsiktig ved håndtering og rengjøring av de skarpe knivene på miksefoten majones (I1). De er ekstremt skarpe.

NO

- Legg ikke apparatet, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.
- La ikke ledningen befinne seg innen barns rekkevidde.
- Ledningen må aldri befinne seg i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme elementer, eller i nærheten av en varmekilde eller en skarp kant.
- Bruk ikke apparatet dersom ledningen eller kontakten er beskadiget. For å unngå enhver skaderisiko, få disse skiftet ut av en autorisert reparatør (se vedlagte liste).
- Av sikkerhetsgrunner skal du utelukkende bruke tilbehør og reservedeler som er beregnet på apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, med mindre disse personene er under overvåking av eller har fått de nødvendige instruksjonene i bruken av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Påse at ikke barn leker med apparatet.
- Stavmikseren skal ikke brukes av barn med mindre de er under oppsyn.
- Aldri la langt hår, skjerf, slips etc. henge over apparatet eller tilbehøret mens det er i gang.
- **Dersom apparatet "blokkeres" under bruk, stopp apparatet, kople det fra og sjekk at tilbehøret du bruker ikke er tilstoppet. Dersom det er tilfellet, fjern det som sitter fast, men vær forsiktig med knivene.**

- **Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon mot overoppheting. Dersom apparatet blir for varmt, vil det automatisk slås av. Du må da la det kjøle ned i ca. 20 minutter før du kan bruke det på nytt.**
- Skru av apparatet og kople det fra før du skifter tilbehør eller før du berører bevegelige deler.

BRUK

- Rengjør alle tilbehørsdelene i såpevann før første gangs bruk. Skyll og tørk grundig.

Miksefoten majones:

- Fest miksefoten majones (I1) på motorenheten (A) **fig. 10**.
- Tilbehøret miksefot majones gjør det mulig for deg å lage alle typer sauser (majones, tartar, aioli, vinegretter, sauser basert på yoghurt osv.).

Majones:

- Hell en eggeplomme i begeret (I2).
- Tilsett en spiseskje sterk sennep og en spiseskje eddik eller sitronsaft.
- Tilsett olje uten å overskride maksimumsnivået markert på begeret.
- Plasser miksefoten i bunnen av begeret (slik at knivene kommer i kontakt med eggeplommen), grip begeret og start miksefoten med hastigheten turbo i minst 5 sekunder. Hev miksefoten rolig i tilberedningen mens apparatet er i gang. Avslutt tilberedningen av sausen ved å senke og heve miksefoten igjen. Du oppnår da en jevnt fordelt blanding.

Maksimal brukstid: 30 sekunder.

- For et vellykket resultat, bør miksefoten majones alltid brukes med sitt spesifikke beger.
- Vi anbefaler at du rengjør delene like etter bruk.
- Advarsel. Ikke bruk miksefoten majones til å tilberede andre retter enn sauser, spesielt ikke til å blande supper.

NO

RENGJØRING

- **Håndter knivbladet med forsiktighet, det er meget skarpt.**
- Koble fra apparatet før enhver rengjøring.
- Det er viktig å rengjøre tilbehøret for majones rett etter bruk. Det gjøres på denne måten:
 1. Skyll majonesfoten under springen med varmt vann for å fjerne mest mulig

matrester som er igjen på tilbehøret.

2. Kjør apparatet med turbohastighet i 10 til 15 sekunder i et stort beger med 1,5 dl varmt vann tilsatt noen dråper oppvaskmiddel (mer enn 1,5 dl kan forårsake sprut).
 3. Bytt ut vannet i begeret med rent, varmt vann og kjør apparatet på samme måte som beskrevet ovenfor.
- Følg instruksjonene ovenfor for en god rengjøring.
 - Rengjøring i oppvaskmaskin eller vanlig oppvask kan også brukes i tillegg, men er ikke tilstrekkelig alene.
 - Alle delene og tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin unntatt motorenheten (A). Motorenheten (A) må aldri senkes ned i vann. Den kan rengjøres med en lett fuktet svamp.
 - Aldri bruk slipende svamper eller gjenstander som inneholder metall.
 - I tilfelle tilbehørsdelene dine blir misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner osv.), gni dem med en klut dyppet i matolje, og deretter rengjør dem som normalt.

La oss verne om miljøet!



- ① Apparatet inneholder en rekke komponenter som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever det inn til et innsamlingssted eller et autorisert servicesenter for å være sikker på at apparatet blir riktig viderebehandlet.

BESKRIVELSE

I Fod til mayonnaise

I1 Fod til mayonnaise

I2 Bæger

SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs brugsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen.

- Kontroller, at den strøm, der leveres fra din el-installation, svarer til den strømstyrke, som apparatet kræver.

Ved forkert el-tilslutning bortfalder garantien.

- Apparatet er udelukkende beregnet til brug i en privat husholdning og indendørs.
- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, afmontering eller rengøring.
- Tag altid apparatet ud af stik, når det ikke er i brug og ved rengøring.
- Brug aldrig apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller hvis det er blevet beskadiget. Henvend dig i de tilfælde til en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).
- Ud over almindelig rengøring og vedligeholdelse, skal al reparation og vedligeholdelse af apparatet foretages af en autoriseret reparatør.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele (kniv m.m.). **Figur 9**
- Vær forsigtig ved håndtering af de skarpe knive på foden til mayonnaise (I1), og under rengøringen. De er ekstremt skarpe.

DA

- Apparatet, el-ledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller i andre væsker.
- Sørg for, at ledningen er uden for børns rækkevidde.
- Sørg for at el-ledningen ikke kommer i nærheden af, eller i kontakt med apparatets varme dele eller, andre varmekilder. El-ledningen må ikke anbringes i en skarp vinkel.
- Apparatet må ikke bruges, hvis el-ledning eller stik er beskadiget. For at undgå fare, skal de udskiftes af en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsmæssige grunde, må der kun anvendes tilbehør og løse dele, der passer til apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med fysisk, sansemotorisk eller mentalt handicap, eller af personer med manglende erfaring eller viden, med mindre de overvåges, eller på forhånd er blevet instrueret i brugen af apparatet af personer med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Lad ikke børn bruge blenderfoden uden opsyn.
- Lad ikke langt hår, tørklæder, slips og lignende hænge ned over apparatet eller tilbehøret, når det er i brug.
- **Hvis noget "sidder fast" i apparatet under tilberedning, skal du standse apparatet, tage stikket ud og kontrollere, om det anvendte tilbehør sidder fast eller er blokeret. Vær meget forsigtig med kniven, når du løsner de dele eller de ingredienser, der sidder fast.**
- Apparatet er sikret mod overophedning. Hvis apparatet bliver for varmt, slår det automatisk fra. Lad

apparatet køle af ca. 20 minutter, og fortsæt din tilberedning herefter.

- Sæt apparatet i stå og tag det ud af stik, før du skifter tilbehørsdel og før håndtering af de dele, der er bevægelige under brug.

BRUG

- Før første brug, skal tilbehøret vaskes af i vand med opvaskemiddel. Skyl og tør omhyggeligt.

Fod til mayonnaise:

- Sæt foden til mayonnaise (I1) på motorblokken (A) **fig. 10**.
- Foden til mayonnaise kan bruges til at lave alle former for saucer (mayonnaise, tatar, aioli, vinaigrette, saucer på basis af yoghurt, osv.).

Mayonnaise :

- Læg en æggeblomme i bægeret (I2).
- Tilføj en spiseskefuld stærk sennep og en spiseskefuld vinaigre eller citronsaft.
- Tilføj olie, uden at overstige det maksimale niveau angivet på bægeret.
- Anbring foden i bunden af bægeret (så kniven på tilbehøret er i kontakt med æggeblommen), hold på bægeret og start med turbo-hastighed i mindst 5 sekunder. Løft derpå langsomt foden opad i blandingen, mens apparatet stadig kører. Lav derpå saucen færdig ved at køre op og ned i blandingen, for at gøre den jævn. Maks. brugstid: 30 sekunder.
- For at opskrifterne skal lykkes, skal foden til mayonnaise benyttes sammen med det særlige bæger.
- Det anbefales at udføre rengøringen hurtigt efter brugen.
- Bemærk, foden til mayonnaise må ikke bruges til at lave andet end saucer. Den egner sig især ikke til at blende supper.

RENGØRING

- **Håndter kniven med forsigtighed. Den er ekstremt skarp.**
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen før al rengøring.
- Det er vigtigt at rengøre tilbehøret til mayonnaise på følgende måde straks efter brug:
 1. Skyl foden til mayonnaise under den varme vandhane for at fjerne mest muligt af den mayonnaise, der sidder tilbage på tilbehøret.
 2. Lad den køre ved Turbo-hastighed i 10 til 15 sekunder i det store bæger på 800 ml med 150 ml varmt vand tilsat nogle dråber opvaskemiddel (over 150 ml er der risiko for sprøjt).

DA

3. Udskift vandet i bægeret med varmt vand, og lad tilbehøret køre på samme måde som før.
- Overhold ovenstående anvisninger for at sikre god rengøring.
 - Tilbehøret kan derefter sættes i opvaskemaskinen eller vaskes på traditionel vis i køkkenvasken, men dette er ikke nok og erstatter ikke ovenstående procedure.
 - Alle dele og tilbehør til blenderen, undtagen motorblokken (A), kan vaskes i opvaskemaskinen. Nedsænk aldrig motorblokken (A) i vand. Den kan rengøres med en let fugtig klud.
 - Brug ikke slibende svampe eller genstande, der indeholder metalliske dele.
 - Hvis tilbehøret bliver misfarvet af fødevarerne (gulerødder, appelsiner, osv.), kan det aftørres med en klud vædet med madolie og det kan derefter rengøres på sædvanlig vis.

Hjælp med at skåne miljøet!



❗ Apparatet indeholder materialer, der kan genindvindes eller genbruges.



➡ Apparatet afleveres på en godkendt genbrugsstation eller i en serviceafdeling, for at sikre aflevering til genbrug.

DESCRIÇÃO

I Pé para maionese:

I1 Pé para maionese

I2 Copo

SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.

- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a da sua instalação eléctrica.

Os erros de ligação anulam a garantia.

- O aparelho destina-se apenas a um uso doméstico, no interior de casa.
- Desligar sempre o aparelho da corrente se o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho se este não estiver em utilização ou durante a sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não toque nas peças em movimento (lâmina...). **Fig. 9**
- Devem ser tomadas precauções aquando da utilização do pé para a preparação de maionese (I1) e aquando da limpeza. São extremamente aguçadas.

PT

- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer tipo de perigo, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptados ao seu aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Não deixe as crianças utilizarem o pé da varinha sem vigilância.
- Não deixe cabelo comprido, echarpes, gravatas, etc., pendurados por cima do aparelho ou dos acessórios em funcionamento.
- **Se o seu aparelho fica bloqueado durante uma das suas preparações, pare o aparelho, desligue-o da corrente e verifique se o acessório utilizado não está**

- obstruído. Nesse caso, retire os alimentos que estão a causar a obstrução tendo cuidado com as lâminas.**
- **O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.**
 - **Pare o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de trocar os acessórios ou mexer nas peças que são móveis durante o funcionamento do mesmo.**

UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxágue e seque cuidadosamente.

Pé para maionese:

- Fixe o pé para maionese (I1) no bloco do motor (A) **fig. 10.**
- O pé para maionese permite-lhe preparar todos os tipos de molhos (maionese, molho tártaro, maionese com alho, vinagreta, molhos à base de iogurte...).

Maionese:

- Coloque uma gema de ovo no copo (I2).
- Adicione uma colher de sopa de mostarda forte e uma colher de sopa de vinagre ou sumo de limão.
- Junte o óleo sem exceder o nível máximo indicado no copo.
- Coloque o pé da varinha no fundo do copo (para a lâmina do acessório ficar em contacto com a gema de ovo), segure o copo e coloque em funcionamento na velocidade Turbo durante 5 segundos, no mínimo, depois suba ligeiramente o pé da varinha dentro da preparação ainda com o aparelho em funcionamento. De seguida, pode finalizar o seu molho deslocando o pé da varinha de um lado para o outro dentro da preparação para homogeneizar.
Tempo de utilização máximo: 30 segundos.
- Para o sucesso das suas receitas, o pé para preparação de maionese deve ser utilizado, impreterivelmente, com o respectivo copo.
- Aconselhamos a que limpe rapidamente os acessórios após a utilização.
- Atenção: não utilize o pé para preparação de maionese para outras preparações para além de molhos, especialmente para triturar sopa.

LIMPEZA

- **Manuseie a lâmina com precaução, pois esta é extremamente aguçada.**
- Desligue o aparelho da corrente antes de qualquer procedimento de limpeza.
- É imperativo realizar a limpeza do acessório de pé para preparação de maionese da forma seguinte, logo após a utilização:
 1. Lave o pé para preparação de maionese com água quente corrente, para eliminar o máximo de preparado que permaneceu no acessório.
 2. Coloque a funcionar na velocidade Turbo durante 10 a 15 segundos com o copo grande de 800 ml, com 150 ml (se ultrapassar 150 ml, existe o risco de transbordar) de água quente com algumas gotas de detergente da louça.
 3. Substitua a água do copo por água quente e, em seguida, coloque o acessório a funcionar seguindo as instruções do ponto anterior.
- Para obter uma boa lavagem, respeite estas recomendações.
- A lavagem na máquina de lavar louça ou a lavagem tradicional na pia são complementares mas não são, de forma alguma, suficientes.
- Todas as peças e acessórios da sua varinha podem ser lavados na máquina de lavar louça, à excepção do bloco do motor (A). Nunca coloque o bloco do motor (A) dentro de água. Pode limpá-lo com uma esponja ligeiramente húmida.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



❗ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

I Ραβδομπλέντερ μαγιονέζας

I1 Ραβδομπλέντερ μαγιονέζας

I2 Κύπελλο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης.

• Ελέγξτε αν η τάση παροχής της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης.

Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.

• Η συσκευή σας σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.

• Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα αν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή το καθαρίσμα.

• Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μόλις σταματήσετε να την χρησιμοποιείτε και όταν την καθαρίζετε.

• Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημία. Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

• Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

• Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα (μαχαίρια κ.λπ.). **Εικ. 9**

EL

- Πρέπει να λάβετε προφυλάξεις κατά το χειρισμό των κοφτερών μαχαιριών του ραβδομπλέντερ μαγιονέζας (I1) κατά το καθάρισμα. Είναι πολύ κοφτερά.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο τροφοδοσίας σε σημείο που να το φτάνουν τα παιδιά.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε μια πηγή θερμότητας ή επάνω σε ένα ζεστό μάτι.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις φέρουν ζημιά, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε τα υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και εξαρτήματα κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, από επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.
- Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το μπλέντερ χειρός χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε να κρέμονται μακριά μαλλιά, εσάρπες, γραβάτες κ.λπ. πάνω από τη συσκευή ή από το εξάρτημα ενώ λειτουργεί.

- Αν η συσκευή σας μπλοκάρει ενώ τη χρησιμοποιείτε, σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και ελέγξτε μήπως έχει μπλοκάρει το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε. Σε αυτή την περίπτωση, απελευθερώστε τα τρόφιμα που τη μπλοκάρουν, προσέχοντας να μην κοπείτε με τα μαχαίρια.
- Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα πριν να αλλάξετε εξαρτήματα ή πριν να πλησιάσετε τα εξαρτήματα που μετακινούνται κατά τη λειτουργία.

ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.

Ραβδομπλέντερ μαγιονέζας:

- Στερεώστε το ραβδομπλέντερ μαγιονέζας (I1) στην κεντρική μονάδα (A) **Εικ. 10**.
- Το εξάρτημα του ραβδομπλέντερ μαγιονέζας σας επιτρέπει να πραγματοποιείτε κάθε είδους σάλτσα (μαγιονέζα, ταρτάρ, σος σκόρδου, βινεγκρέτ, σάλτσες με βάση το γιαούρτι κ.λπ.).

Μαγιονέζα:

- Βάλτε έναν κρίκο αβγού μέσα στο κύπελλο (I2).
- Προσθέστε μία κουταλιά της σούπας δυνατή μουστάρδα και μία κουταλιά της σούπας ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Προσθέστε λάδι, χωρίς να ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται επάνω στο κύπελλο.
- Βάλτε το ραβδομπλέντερ μαγιονέζας στο βάθος του κυπέλλου (ώστε το μαχαίρι του εξαρτήματος να έρθει σε επαφή με τον κρίκο), κρατήστε με το ένα χέρι το κύπελλο και ενεργοποιήστε το στην ταχύτητα Turbo για 5 δευτερόλεπτα τουλάχιστον, κατόπιν ανασηκώστε απαλά το ραβδομπλέντερ μαγιονέζας μέσα στο μίγμα, ενώ αυτό συνεχίζει να λειτουργεί. Στη συνέχεια, μπορείτε να ολοκληρώσετε τη σάλτσα σας με παλινδρομικές κινήσεις μέσα στο μίγμα για να το

ομοιογενοποιήσετε.

Μέγιστος χρόνος χρήσης: 30 δευτερόλεπτα.

- Για να πετυχαίνουν οι συνταγές σας, το ραβδομπλέντερ μαγιονέζας πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με το ειδικό του κύπελλο.
- Καλό είναι να το καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση.
- Προσοχή, μην χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ μαγιονέζας για άλλα μίγματα, παρά μόνο για σάλτσες. Ιδίως, μην το χρησιμοποιείτε για να ανακατεύετε σουπές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- **Χρησιμοποιήστε προσεκτικά το μαχαίρι, γιατί είναι πολύ κοφτερό.**
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού.
- Πρέπει οπωσδήποτε να καθαρίζετε το εξάρτημα του ραβδομπλέντερ μαγιονέζας με τον παρακάτω τρόπο αμέσως μετά τη χρήση:
 1. Ξεπλύνετε το ραβδομπλέντερ μαγιονέζας με τρεχούμενο ζεστό νερό, για να αφαιρέσετε το μεγαλύτερο μέρος του μίγματος που απομένει επάνω στο εξάρτημα.
 2. Θέστε το σε λειτουργία στην ταχύτητα Turbo για 10 με 15 δευτερόλεπτα μέσα στο μεγάλο κύπελλο 800 ml, το οποίο περιέχει 150 ml (πάνω από 150 ml, κίνδυνος ξεχειλίσματος) ζεστό νερό στο οποίο έχετε προσθέσει λίγο υγρό πιάτων.
 3. Αντικαταστήστε το νερό στο κύπελλο με ζεστό νερό και θέστε το εξάρτημα σε λειτουργία με τον ίδιο τρόπο που περιγράψαμε παραπάνω.
- Για καλό καθαρίσμα, τηρείτε τις παραπάνω οδηγίες.
- Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη με τον παραδοσιακό τρόπο είναι συμπληρωματικού χαρακτήρα και δεν αρκεί σε καμία περίπτωση.
- Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα του μίξερ σας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από την κεντρική μονάδα (Α). Μην βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (Α1) μέσα στο νερό. Μπορείτε να την καθαρίσετε με ένα ελαφρώς νωπό σφουγγάρι.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια κ.λπ.), τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό τους.

Ας συμβάλλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!



❶ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιησιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➡ Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα κέντρο διαλογής

			
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECUALLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպա ՍԵԲ-Վաստկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնիկ կրթ., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	Groupe Seb Ελλάδος Α.Ε Φραγκοκκλησιός 7 15125 Παράδεισος Μαρούσι Αθήνα - Ελλάδα	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйік көш, 14-үй., 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	Groupe SEB MEXICO, S.A. de C.V. Calle Goldsmith 38 401 Piso 4, Polanco Distrito Federal CP 11 560 Mexico	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	TOB «Грун СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток» Россия, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3, 7 этаж	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. Riverside House Riverside Walk Windsor SL4 1NA	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra /
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum /
Kjøpsdato / Ostapäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa /
Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma
tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган
мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期/購入日/구입일자/ تاريخ
خريدي/ تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het
apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenja
produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk
rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /
Модели / Κωδικός προϊόντος / Уникод / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명/
مراجع الكامل / مرجع كامل / مرجع محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address:
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor
/ Nome e indirizzo delnegozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /
Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /
Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /
Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /
Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje /
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a
adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa
hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /
Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն /
ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/
نام و آدرس خرده فروش / عنوان واسم بائع التجزئة و

Distributor stamp /Cachet distributeur /Sello del distribuidor /

Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/
Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila
vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/
Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը /
ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة /

مهر خرده فروش

FR	P. 3 - 6
EN	P. 7 - 10
DE	P.11 - 14
ES	P.15 - 18
IT	P.19 - 22
FI	P.23 - 26
AR	P.27 - 30
FA	P.31 - 34
NL	P.35 - 38
SV	P.39 - 42
NO	P.43 - 46
DA	P.47 - 50
PT	P.51 - 54
EL	P.55 - 58